38e Année. — Tome LXXV. N° 1934 Paris, 23 Juillet 1931

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

TENDANCES ET FORMULES ACTUELLES DES VINIFICATIONS DES GRANDS VINS EN GIRONDE (1)

Vins blancs

Aucune région vinicole ne produit des types aussi variés. Et cette variété va d'un extrême à l'autre, du très sec au très liquoreux. En vins communs, la Gironde a des produits francs de goût et agréables, même dans les petits vins. Cette qualité relève du cépage et du terroir ; on peut dire aussi que la méthode de vinification y est pour beaucoup. La pratique générale demeure fidèle à la fermentation en barrique. Ce vaisseau permet les températures relativement basses nécessaires pour éviter les goûts de brûlé, la madérisation précoce ; on y gagne aussi un développement de bouquet ; la sève ne saurait autrement être préservée. Il faut d'autre part bien considérer qu'on vinifie sans rafle ni pellicule et que le moût est pauvre en tanin. La vinification sera de ce fait très différente de celle des vins rouges.

Ici encore nous voyons intervenir l'outillage nouveau : fermentation en cuves, en foudres, en citernes même, cimentées ou verrées, pressurages successifs avec ou sans émiettement, presses continues, pressoirs hydrauliques, etc. Tant mieux si dans certains cas il y a eu plus-value notable dans le rendement. Reste la question de qualité ; et ici les producteurs aussi bien que les commerçants signalent de multiples difficultés et accidents nouveaux qui pourraient bien résulter de quelque chose qui est changé. Matériel ou méthode de travail ou conditions générales du vignoble ? Ce n'est pas à nous d'en décider ici ; mais nous avons bien le droit de dire qu'il y a une question posée. Aussi bien, reconnaissons le mérite de ceux qui ont maintenu ou amélioré la qualité, tout en réalisant des progrès pratiques fort intéressants.

Vins de Graves

Ce nom n'est guère plus donné qu'à des vins blancs secs. En l'absence de douceur, il faut un bon fonds de moelleux et de sève pour donner un produit

(1) Voir *Revue*, numéros 1932 et 1933, pages 24 et 37.

qui s'impose. Or, beaucoup de fins connaisseurs vous affirmeront, malgré la mode actuelle — à quoi il faut toujours un certain courage — que pour eux le grand vin blanc, c'est le grand vin blanc sec. A celui-là on ne fera jamais l'injure grossière de dire que c'est de la liqueur. Non, c'est purement un beau et grand vin.

De Bordeaux à Cérons, nous avons des types incomparables. Combien difficiles à réaliser et à maintenir, on le devine aisément. C'est, en tout cas, le genre de vin le plus difficile à reproduire si l'on n'a pas le terroir et le cépage. La maturité et la santé du fruit doivent être parfaites, la fermentation demande à être conduite assez lentement, bien que la richesse en sucre ne soit pas très élevée. On ne craint pas d'être en difficulté avec les doses légales et cependant l'acide sulfureux est généralement écarté, au débourbage en particulier. Ces vins blancs comportent une dose suffisante de tanin (qui n'est jamais abondant en vinification de blanc). Ce tanin joue un rôle capital dans l'élimination des matériaux étrangers. Parmi ceux-ci indiquons le fer introduit par des terroirs ferrugineux comme ceux à sous-sol d'alios.

L'éducation en barrique réclame des soins particuliers, car la sève est toute la première détruite ou masquée par l'aération excessive, et même avant toute madérisation. Ici l'acide sulfureux reprend ses droits. Il est utilisé sous toutes les formes. Quelques grands crus usent fort bien de l'anhydride liquide. Comme solution sulfureuse, ils utilisent une petite quantité de vin fortement sulfité dont une portion convenable est ajoutée à chaque barrique. La mise en bouteille demande la même précaution. Les producteurs ont parfois de gros ennuis avec la limpidité pour laquelle certains clients sont plus exigeants que pour la qualité même du vin.

Vins liquoreux

Nous parlerons surtout des Sauternes qui sont le type incomparable ; tous les autres liquoreux tendent à lui ressembler et en empruntent plus ou moins la méthode de vinification et les soins caractéristiques.

Les vendanges sont tardives et se prolongent parfois jusqu'à fin novembre. Le raisin doit dépasser largement la maturité usuelle correspondant à la récolte maximum de sucre. Il en résulte une énorme diminution du volume aussi bien que de la qualité de sucre transformé en alcool. C'est un des éléments de grande cherté de ces produits. A vendanger dans les conditions habituelles des vins secs, on doublerait la récolte et l'on diminuerait des deux tiers les frais de la vendange. On comprend que de tels sacrifices, récompensés déjà par une qualité merveilleuse, réclament en outre de fort prix. Le raisin mûr laissé sur souche y subit une double action de concentration. La première par simple passerillage, comme pour tous les fruits dans les mêmes conditions. La chaleur et la sécheresse y aident puissamment et concourent à une élimination d'eau ; la teneur en sucre est ainsi accrue. Une deuxième action caractéristique, et d'où provient le type spécial, est celle de la Pourriture noble. Favorisée par le climat tempéré et humide, aussi bien que par les conditions habituelles de la saison automnale, la moisissure envahit les tissus superficiels du fruit où elle puise sa substance. Celle-ci correspond à une consomma-

tion assez notable de sucre et d'acides organiques. La respiration du parasite élimine des quantités considérables d'eau empruntée au raisin. De ce fait le sucre se trouve en dilution moins grande et le moût gagne en degré. Les éléments du fruit subissent des transformations profondes traduites par une modification de l'arome, de la richesse en éléments azotés et minéraux. Notons surtout une proportion élevée, jusqu'à 8 et 10 grammes de glycérine par litre. Enfin, les éléments cellulosiques de la pulpe sont dégradés en matières mucilagineuses auxquelles il faudra attribuer pour la plus large part le gras spécial et le moelleux si appréciés des vins de Sauternes.

Quand les raisins ont commencé à atteindre la maturité voulue par action du séchage sur pied, on procède à la cueillette des grains confits. Ce sont des grains mûrs et desséchés après maturité ; il ne faut pas les confondre avec les raisins grillés, c'est-à-dire séchés sans avoir mûri, lesquels sont rejetés. Cette première pressée donne un jus très concentré — on y trouve jusqu'à 450 grammes de sucre par litre, — véritable sirop ; ce sera la crème de tête.

Une deuxième cueillette réunira des grains confits restants et des grains légèrement pourris. Ceci donnera le vin de tête, habituellement le plus doux et le plus fin.

S'il est nécessaire, on suspendra la cueillette pour attendre que la maturité et la pourriture soient générales. Le moment venu, on ramassera les vins de centre. Il y aura plusieurs cueillettes de cette qualité. Enfin, on aura les produits de queue, quand pour terminer on ramassera tout ce qui reste sur les pieds. Naturellement on préfère en avoir le moins possible, car la qualité est moins fine.

La fermentation de produits aussi différents ne va pas sans quelque inégalité dangereuse. L'idéal serait de pratiquer une sorte d'égalisage, à mesure qu'on obtient les diverses coulées et en cours de fermentation. On risque de voir quelques-unes des premières barriques fermenter complètement et avec une rapidité déconcertante pour atteindre des 16 et 17 degrés. Il se produit alors un goût de brûlé avec madérisation précoce ; la sève est abolie et le vin n'a plus le caractère recherché. On peut toujours espérer noyer ces accidents dans l'ensemble, mais celui-ci n'est pas sans en souffrir quelque peu. Toute l'habileté des producteurs, dont quelques-uns sont de véritables artistes, s'exerce à obtenir ce résultat de marche très lente et à peu près uniforme de la fermentation. Celle-ci durera quelquefois jusqu'à fin février et subira toutes les alternatives de température de l'hiver. Nous avons là un type unique de fermentation au régime le plus ralenti : c'est un des éléments importants de la perfection des produits sauternais. Mais on devine aussi combien sera compliquée la conduite d'une récolte importante, par exemple dans un grand domaine de 100 et quelques tonneaux. Les perfectionnements nouveaux en mécanique et en canalisation n'ont rien changé à la difficulté du problème ; celui-ci gagnerait à être abordé de face ; il ne s'agit pas seulement d'accroître le rendement et de diminuer la main-d'œuvre ; la perfection du produit paraît liée à ces deux éléments précis, conduite uniforme et régulière d'une fermentation très lente et à température basse : c'est cela d'abord et surtout qu'il faut envisager et réaliser.

Les vins liquoreux, pour répondre au goût de la clientèle et aux exigences du commerce, doivent conserver une proportion de sucre, pour laquelle 50 grammes représentent actuellement une faible moyenne. Si la production d'alcool et l'épuisement en matériaux nutritifs azotés, phosphatés et autres, arrêtent le développement de la levure, on aura un vin doux arrêté spontanément et qui aura de fortes chances de ne plus entrer en fermentation. Avec les différences considérables d'un moût à un autre, le résultat d'arrêt spontané est irréalisable sur une récolte même peu importante, ou bien il faudrait se limiter aux lots de grande richesse saccharine. L'usage s'est répandu d'arrêter par l'acide sulfureux, quand on prévoit que l'ensemble représentera les degrés voulus d'alcool et de liqueur. Cet arrêt pourra être suivi ou précédé d'un égalisage général. Il importe de ne pas exagérer la dose d'anhydride. Mais il ne serait pas moins dangereux d'en mettre trop peu. Les doses varient beaucoup d'un domaine à l'autre, aussi bien que les manières d'opérer.

Des vins aussi riches en sucre et en matières mucilagineuses ne peuvent manquer de poser des problèmes très difficiles de clarification. Il ne suffit pas que les ferments soient déposés. Le liquide onctueux est chargé de multiples éléments colloïdaux dont la présence se traduit même après deux ou trois années de barrique par une très légère opalescence, le « bleu ». imputable très probablement à un résidu de colloïdes ferrugineux. Celui-ci résiste même aux traitements physiques les plus violents, par exemple la supercentrifugation, comme nous l'avons vu récemment. Et encore un tel traitement ne va-t-il pas sans disloquer pour ainsi dire le système très complexe de colloïdes auxquels il faut rattacher le moelleux et le gras de ces vins. La filtration en primeur a le même inconvénient et amaigrit également le liquoreux.

Les trois années de soins ont pour but principalement d'arriver à la limpidité. L'oxydation très ménagée du liquide (protégé d'ailleurs par l'acide sulfureux) dégrade et insolubilise divers éléments minéraux et organiques dont le temps favorise le dépôt ; celui-ci est éliminé par les soutirages successifs.

Cette garde prolongée expose à d'innombrables périls. Il y a la reprise de refermentation d'un liquide sucré pour lequel il n'est pas possible de songer à une asepsie complète. Le danger de madérisation est plus grave encore et menace d'une destruction véritable. Or l'acide sulfureux, seul élément de préservation, doit rester dans des limites fixées par la loi, et qui, dans de multiples cas, paraissent terriblement gênantes.

Peu de vinifications connaissent de telles embûches et il faudrait n'en rien connaître pour s'étonner des prix réclamés par de tels produits.

A côté des Sauternes et avec une note un peu différente (chacun à son rang), les Sainte-Croix-du-Mont et les Loupiac présentent de remarquables types de liquoreux. Ils sont chaque jour plus appréciés et plus demandés, à juste titre.

***

Nous en resterons là de cette étude sur la vinification girondine. Il n'était pas question d'en écrire un traité, dont personne ne prétendrait posséder la matière, ni donner les éléments définitifs.

C'est surtout des vins fins que nous nous sommes occupés. On souhaiterait

que tous les vins de la Gironde, fidèles à leur renommée et soucieux de conserver la gloire de leur appellation, fussent vins fins à quelque degré. Nous le croyons possible autant que désirable. Et même c'est dans cette perfection que la rémunération la plus généreuse serait assurée, et avec la plus grande sécurité d'avenir.

En commençant cet exposé, j'ai fait allusion aux modifications introduites dans la manutention de la vendange et du vin, allusion très rapide et d'ailleurs sans bienveillance pour ce que d'aucuns appellent le progrès. Quelles que soient la rapidité et l'économie, il n'y a de progrès, nous semble-t-il, que si la qualité est pour le moins maintenue sans la moindre altération.

Nous envisagerons tout autrement les efforts et les recherches tendant à donner ou à accentuer telle qualité précieuse en elle-même et répondant à une exigence précise de la consommation.

En premier lieu, et pour ce qui concerne nos types les plus communs, un nombre croissant de propriétaires s'appliquent à produire le bon vin de table léger en même temps que droit de goût et suffisamment bouqueté, liquide par excellence de la consommation domestique, complément savoureux et digestif de l'alimentation. Il n'est pas normal d'abandonner cet article, dont le débit est immense, aux coupages et opérations du commerce. La propriété seule peut directement donner le produit parfait ; on ne voit pas pourquoi elle ne le donnerait pas au meilleur prix. Qu'elle ait perdu ou abandonné ses débouchés directs, c'est à peu près certain. Il faut d'ailleurs convenir que le commerce a de son côté le plus grand intérêt à maintenir et à répandre le Bordeaux sous sa forme et dans son type le plus courant. Donc encourageons les propriétaires de plus en plus nombreux qui s'emploient à produire de très bons Bordeaux pour consommation courante. Ils sont obligés de s'en tenir aux bons cépages et toute surproduction leur est interdite. Ils doivent faire d'assez lourds sacrifices pour la conservation et les soins en futailles. Puisse revenir le temps où d'innombrables ménages, même très modestes, faisaient entrer une ou deux barriques pour la consommation de l'année, mettaient en bouteilles et gardaient au caveau. C'était un temps de plus grande stabilité sociale et familiale, un temps de meilleure vie. Et voilà encore un des bons côtés à regretter du temps jadis. Mais pour revenir au vin, applaudissons encore les producteurs qui fournissent un si bel effort dans la catégorie de nos Bordeaux de table rouges et blancs.

Egalement louable l'entreprise de nombreux producteurs, dans le Bourgeais et dans le Blayais par exemple, pour que leurs très beaux vins ne soient pas simplement des éléments de coupages médicinaux. Par une vinification attentive, comme par des soins appropriés, il doit en résulter de vigoureuses et riches bouteilles. Le commerce y aide puissamment, certain d'en avoir bon profit. La consommation serait-elle si peu avertie et incapable de mettre ces produits à leur place ? S'il faut pour cela quelque orientation nouvelle du goût, persistons à espérer qu'elle se produira.

Dans la catégorie de nos rouges les plus recherchés, les propriétaires voudraient bien quelque assurance contre les années trop maigres. Un Médoc, par exemple, est surtout apprécié pour son moelleux et son bouquet. Ne pourrait-

on mieux soutenir le type classique et donner toujours à ce vin, plutôt léger, le corps et le moelleux des grandes années ? Le commerce lui aussi voudrait obvier à des inégalités, des diversités tout au moins, qui déroutent parfois le consommateur. L'entreprise est délicate. Un Médoc épais et lourd ne serait plus un Médoc : il aurait perdu sa finesse et cette légèreté même qui fait son incomparable valeur digestive. Les procédés de macération sulfitique, aussi bien que le chauffage au chaudron de la vendange écrasée baignant dans son jus, chargent le moût de multiples éléments organiques et minéraux : cet excès nuit à la finesse et à la tenue. Comme le moelleux et le gras sont toujours le résultat d'une maturité très complète, c'est une surmaturation artificielle qui permet d'espérer le résultat satisfaisant. Deux expériences consécutives, en 1925 et 1926, toutes deux portant sur des récoltes entières et de grand vin, permettent d'espérer que le chauffage de la vendange, tel que je l'ai indiqué, donnera toujours le moelleux des meilleures années. Le résultat est d'ailleurs tout aussi favorable en ce qui concerne le bouquet.

Signalons enfin les recherches patientes des producteurs de vins liquoreux. Nulle part la demande n'est si ample ni si exigeante ; aucune production ne se heurte à tant de difficultés. Tous les terroirs susceptibles de nourrir les cépages appropriés et de conduire le fruit à sa maturité spéciale poursuivent la réalisation d'un type auquel le commerce ni la consommation ne refusent plus la juste rémunération. Malgré une expérience séculaire et les succès habituellement obtenus, on peut affirmer que les méthodes générales, aussi bien que les détails, sont entièrement à étudier et à fixer. Les techniciens s'y essaient, autant qu'à réaliser plus de simplicité et de sécurité. Si l'on se rappelle les précisions apportées plus haut, il est facile d'entrevoir des vinifications en liquoreux où l'emploi du froid par exemple, la pratique raisonnée des soutirages, l'action de l'acide sulfureux, conduiront à des résultats uniformes et sûrs.

A fixer les éléments actuels de notre vinification girondine et à envisager l'avenir, nous trouvons seulement les plus légitimes motifs de fierté et d'espoir.

DUBAQUIÉ.

DU ROLE NEFASTE DES MAUVAIS HYBRIDES POUR LA QUALITE DES VINS (1)

Je pourrais ajouter à ce titre, pour qu'il soit complet : « Les déboires que les mauvais vins occasionnent à de nombreux viticulteurs et le discrédit qu'ils jettent momentanément sur une vigne appelée à rénover la viticulture, car, Mesdames et Messieurs, si extraordinaire que cela puisse paraître à ceux qui n'ont pas suivi journellement les progrès de l'hybridation et expérimenté les meilleurs numéros, en les vinifiant séparément, il n'en n'est pas moins exact que certains hybrides plantés dans de bons sols donnent des vins supérieurs

(1) Conférence faite à Dijon, le 21 juin, au Congrès de la Vigne et du Vin.

en qualité au Gamay, par exemple, lequel est un des meilleurs viniféras français, je vous citerai à l'appui tel exemple que tout le monde pourra contrôler.

La question des hybrides intéresse la grande majorité des viticulteurs.

Les journaux agricoles et les journaux politiques en parlent fréquemment, malheureusement la plupart ne mentionnent que des variétés déjà très répandues et de valeur vinique bien en dessous de nos bons vins de consommation courante.

Une quantité de pépiniéristes, ne cherchant qu'un bénéfice facile, vendent presque exclusivement ces numéros par centaines de mille et même par millions, et propagent dans toutes les régions viticoles de France des plants qui produisent un liquide peu alcoolique et nauséeux ; on peut vraiment se demander, si cette méthode devait se continuer, s'il ne vaudrait pas mieux interdire la plantation des hybrides car les mauvais vins ne peuvent qu'amener une baisse de la consommation.

On boit volontiers à plein verre un vin qui plaît, mais quand ce n'est qu'une mixture colorée, on l'allonge avec beaucoup d'eau ou même on s'abstient d'en boire.

Les 2097, 5163, 5437, 5487, 6131, 6186, les Bertille 822, 872, 893 ; les Couderc 7120 ; les Malègue 829-6, pour ne citer que les meilleurs d'entre les mauvais qui sont légion, ne pourront jamais produire du bon vin quel que soit le sol dans lequel on les plante ; les goûts de fox, de poivre ou herbacés subsistent toujours, plus ou moins atténués suivant le sol où le climat. Leur qualité dominante est d'être gros producteurs d'un vin souvent très coloré et cela suffit pour battre le tam-tam en leur faveur. Sans doute il y a des viniféras qui ne sont pas meilleurs que certains d'entre eux, tels le Grand Noir de la Calmette, l'Alicante Bouschet, l'Aramon de plaine irriguée, etc... mais cela ne devrait pas être une raison suffisante pour multiplier la plantation de ces néfastes hybrides dont les vins sont, isolément, franchement imbuvables comme d'ailleurs ceux du Grand Noir ou de l'Alicante Bouschet.

Pour les blancs, c'est pis encore, le nombre des variétés à vin neutre est très réduit et cependant on voit encenser des numéros comme Bertille-Seyve 450, Castel 1832, Gaillard 157, une quantité de Couderc, de Baco et de Seibel dont 4995, 5213, le 6468 et toujours la même raison est invoquée, ils sont de gros producteurs. Je reçois nombre de lettres à ce sujet, une des dernières me disait : « J'ai fait il y a 4 ans une plantation de 6468 sur les conseils de M. X..., le vin est franchement mauvais, je ne puis conserver ce numéro, veuillez donc me dire par lequel ou lesquels je pourrais le remplacer ; je veux faire un bon vin sans fox. »

Parlerai-je du Noah qui empoisonne toutes les rives de la Saône sur plus de 5.000 hectares, la Loire-Inférieure et bien d'autres régions, mais en moindres quantités. Le si délicieux vin blanc du Mâconnais est maintenant méconnaissable avec son relent de mauvais fox ; celui du Noah est de tous le plus désagréable. (Il y a d'ailleurs encore des producteurs consciencieux qui livrent du bon vin de Chardonnet.)

C'est le commerce des vins qui est le grand responsable de la multiplication de cette horreur de Noah, il l'achète à bas prix et s'en sert pour donner du

montant, du corps, du degré aux petits aramons de plaine mélangés d'un autre hybride teinturier ou de Grand Noir ou d'Alicante Bouschet, mais aussi, après l'avoir partiellement défoxé, à d'excellents vins blancs dont il abaisse lamentablement la qualité.

La Roumanie a fait la malheureuse expérience de multiplier exagérément ces mauvais hybrides qui lui ont été fournis par nos pépiniéristes ; la moitié de son vignoble en est maintenant complanté et la qualité moyenne des vins produits est devenue si décevante que le gouvernement a dû interdire la plantation de tous les hybrides, additionnant, ainsi, une erreur nouvelle à la précédente.

On ne peut pas perdre de vue que la culture de la vigne est une des principales qui limitera l'exode rural dans près de 80 départements français, mais le vinifera devient ruineux et interdire la plantation des hybrides équivaudrait à décréter la mort lente de milliers de villages dont on connaît déjà de nombreux exemples, la surpopulation des villes industrielles et la course accélérée au bolchevisme, amalgame de tous les mécontentements, s'en suivraient.

J'ai, dans la *Viti-Viniculture*, donné l'étude d'un projet qui permettrait de faire disparaître progressivement les mauvais hybrides en respectant les intérêts de chacun et en rendant à peu près impossible les influences personnelles qui tendraient à fausser les décisions des commissions ; je continue à penser qu'une réglementation bien étudiée est nécessaire, attendre que les viticulteurs fassent eux-mêmes le choix voulu entre les bons et les mauvais numéros est, à mon sens, une utopie. Il n'est pas douteux que le plus grand nombre des viticulteurs désirent ne planter que des numéros à bons vins, mais beaucoup se laissent influencer par les boniments des mercantis, et d'autres plantent de mauvaises variétés parce que les voisins leur donnent le bois gratuitement tandis que les bons numéros sont chers. C'est ce qui était devenu général en Roumanie, on ne plantait plus que des Clintons, des Othellos, des Noahs, des Seibel et Couderc anciens que le paysan pouvait se procurer dans toutes les vignes.

Je me permets aussi de faire remarquer le danger, calculé, de certaines interventions parlementaires.

A la séance du 9 juin dernier, M. Besnard-Ferron, rapporteur de la Commission d'agriculture, a dit que le projet de loi sur la viticulture tendrait à faciliter le renouvellement des cépages en les *rendant meilleurs ;* cette imprécision laisse tout craindre (si toutefois les journaux ont bien interprété la déclaration de M. Besnard), car on pourra dire : tous les hybrides sont de moindre qualité que les viniféras ; les bons n'ont, en effet, pas encore eu le temps de s'imposer étant encore peu répandus, ou si on laisse le soin à une ou des Commissions de décider, les intérêts personnels seront les facteurs qui décideront ou, pire, si c'est le ministère qui soit chargé de fixer, par décret, les cépages plantables, car alors, c'est l'influence politique qui décidera : tout le monde sait qu'elle s'exerce, d'abord, en faveur de la viticulture de quelques départements méridionaux qui ont un intérêt énorme à voir disparaître la culture de la vigne dans la plus grande partie de la France.

M. le président et tous les membres français de l'Office international du

vin pensent qu'il serait bon, à l'exemple de l'Allemagne qui a décrété l'interdiction des plantations d'hybrides à partir de 1935, de prendre une décision analogue et même immédiate, sans délais, mais ils oublient que les Allemands ont pris cette décision en ayant soin de donner une grande publicité au projet de von Baur, directeur de l'Institut de génétique de l'empereur Guillaume près Berlin, consistant à faire, avec le concours et les subventions du Reich, des essais d'hybridation et de sélection à la deuxième génération, de 5 millions de variétés au moins, chaque année, et M. Baur est convaincu, comme il l'a dit au Congrès allemand de Trèves, qu'il découvrira ainsi un nombre suffisant de cépages, résistants aux maladies, plus productifs que les viniféras et de *vins de meilleure qualité* qui pourront remplacer tous les viniféras.

La science des hybrides sera ainsi germanisée.

Je pourrais encore citer telle autre puissance qui cherche, officieusement par l'entremise de ses Instituts œnologiques, à déterminer les bons hybrides français qui pourront remplacer ses viniféras, et, elle aussi a interdit les plantations d'hybrides, mais ceux qui veulent être nos mentors ne paraissent pas s'apercevoir de ces ironies.

Je vous ai, Mesdames et Messieurs, entretenus déjà bien longuement des mauvais hybrides, il faut bien que je vous parle aussi des médiocres, des bons et des très bons.

Je classe dans les médiocres : S. 4643, 4986 et 5409 ; j'estime que tous les numéros antérieurs doivent être rejetés.

Le premier ne donne pas un vin acceptable pour nos régions du Centre ; il est, de plus, très sensible aux influences climatériques. Le vin qu'il donne dans le Sud-Ouest, le Midi et l'Algérie égale au moins, en qualité, celui du Grand Noir, ce n'est en somme qu'un vin de coupage.

Le 4986 est un peu foxé et aussi très sensible aux intempéries sur la fleur. Son vin peut cependant être rendu neutre, et garde son fruité, en le traitant par 150 grammes de charbon oxygéné dont le mérite de la découverte et de la propagation revient à notre éminent président M. Philippe Malvezin.

Je considère 5409 comme beaucoup trop parfumé pour constituer des plantations étendues et j'estime que dans une plantation de cépages blancs, le nombre des 5409 ne doit pas dépasser 10 %.

Le nombre des bonnes variétés rouges et blanches est déjà très grand et s'accroît chaque année.

Je me permets de rendre un hommage tout spécial à M. Seibel qui, par un travail de 50 années, a doté la viticulture d'hybrides résistants et à bon vin et je pense que le ciel, en lui permettant d'atteindre 87 ans, a voulu lui permettre, aussi, de profiter de ses longues années d'expériences pour créer d'après ses observations des variétés presque parfaites qui n'auraient pas vu le jour s'il était mort, comme beaucoup, il y a 10 ou 12 ans.

(*A suivre.*) J.-F. RAVAT.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1931 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble tunisien en juin 1931 (J. C.). — L'organisation de la préparation des produits agricoles en vue de leur transport pour l'exportation ou la vente à l'intérieur. — Description de quelques variétés de raisins de table obtenues par hybridation en Hongrie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1931. — La situation du marché des vins reste favorable à la fermeté des cours, et même à leur hausse. Le *Journal officiel* du 16 juillet indique en effet des sorties élevées, la consommation taxée la plus élevée depuis le début de la campagne et des stocks commerciaux en baisse sensible.

Le tableau ci-dessous donne des précisions à ce sujet :

Les sorties s'élèvent à 4.038.272 hectolitres, soit un total de 35.429.816 hectolitres pour les neuf premiers mois de la campagne.

La consommation taxée, en bonne voie, est supérieure pour juin 1931 à ce

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1930	1929	1930	1929	1930	1929
1. Octobre.....	6.392.297	7.174.400	4.279.522	4.331.180	14.814.249	13.413.342
2. Novembre...	4.379.443	5.011.345	4.155.795	4.201.000	14.908.149	13.779.741
3. Décembre...	3.364.818	4.186.498	3.840.808	3.905.367	14.489.299	13.675.522
	1931	1930	1931	1930	1931	1930
4. Janvier.....	3.443.345	4.229.582	3.919.668	4.216.207	14.459.215	13.557.792
5. Février.....	3.106.522	4.140.268	3.538.919	3.794.439	14.211.598	13.359.485
6. Mars........	3.348.517	4.299.763	3.408 700	3.714.202	13.838.118	13.419.364
7. Avril.......	3.725.140	4.563.738	4.342.718	4.503.689	13 505.045	13.283.139
8. Mai.........	3.631.457	4.293.947	4.208.534	4.334.423	13.253.629	13.198.954
9. Juin........	4.038.272	4.391.286	4.879.735	4.144.531	12.936.358	12.934.935
Totaux.....	35.429.816	42.290.827	36.074.399	37.145.038	12.936.358	12.934.935

qu'elle fut en 1930 de près de 430.000 hectolitres. Le total, pour les neuf mois, n'est inférieur que de 1.100.000 hectolitres à ce qu'il fut à fin juin 1930. La consommation totale ayant été plus élevée que le total des sorties, le stock commercial a dû fournir la différence.

En effet, celui-ci a baissé de plus de 300.000 hectolitres depuis fin mai. Le stock est au taux le plus bas depuis le début de la campagne avec 12 millions 936.358 hectolitres.

La situation du vignoble, très favorable jusqu'aux premiers jours de juillet, semble menacée par les pluies de cette semaine dans beaucoup de régions vignobles. Gare au Mildiou ! Les Vers de la grappe donnent aussi des inquiétudes. On voudrait bien nicotiner et arseniater, mais il pleut ! La vigne passe en ce moment par une période critique. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après quelques journées fraîches, nous avons eu de la chaleur ; mais pas aussi forte que celle des derniers jours de juin. Puis le mistral assez froid s'est remis à souffler. Le soir du

14 juillet, le ciel couvert semblait vouloir déverser de l'eau sur notre région, mais les nuages se sont dissipés, après quelques légères averses qui n'ont pas mouillé le sol.

Les jeunes plants auraient besoin d'eau, mais si la grêle devait s'en mêler comme malheureusement c'est arrivé dans d'autres régions, nous préférons garder un peu de sécheresse, quoique les vignes de coteaux à sol peu profond commencent à perdre leurs feuilles de la base. Surtout les greffages de quelques années. Les vignes vieilles dont le feuillage recouvre tout le sol se comportent mieux, mais un peu d'eau ne leur ferait pas de mal.

La véraison commence pour certains cépages, ce qui indique que les vendanges seront certainement avancées, comme nous le disions dans une de nos précédentes chroniques. Les raisins grossissent normalement et semblent en général vouloir bien se développer, si des nuits fraîches et humides les favorisent au moment et après la véraison. Ne jamais effeuiller sévèrement les vignes fin juillet et commencement août.

Les prises de papillons d'Eudémis et de Cochylis dans les vignes du Languedoc n'ont pas été très abondantes, ce qui dénoterait une petite invasion. Malgré cela, il faut surveiller dans certaines localités. Et si l'on voit de la Cochylis ou de l'Eudémis, il faut mêler aux bouillies cupriques de la nicotine. Les produits arsenicaux sont interdits, avec raison, dès que la véraison commence.

L'aspect du vignoble continue à être beau et vigoureux, mais cette année, on constate un peu plus d'Oïdium partout que les années précédentes. Cela provient de ce qu'on n'a pas tué le germe, par des soufrages faits au début de la végétation ; souvent, à cause du vent qui soufflait tous les matins, au moment où les ouvriers se préparaient à partir pour aller répandre le soufre. C'est alors que le soufre liquide colloïdal aurait dû être employé. On signale bien quelques taches de Mildiou au bord des cours d'eau ou dans les plaines basses, mais rien de grave.

L'ensemble du vignoble de notre région a bon aspect et la récolte qui est moyenne, avec des grappes dont les grains ne sont pas très serrés, doit donner un vin bien constitué, surtout si nous avons quelques petites pluies, au début du mois d'août.

Les travaux dans le vignoble consistent en ce moment à faire les derniers sulfatages et à débarrasser les pieds de vignes des mauvaises herbes. Faire travailler les plantiers et les jeunes greffes si on a des hommes disponibles au domaine.

Cette année, un soufrage à la véraison serait utile, surtout aux carignans et sur les cépages favorables au développement de l'Oïdium. Autrefois, ce soufrage se faisait régulièrement. Depuis quelques années, on le supprime ; aussi à la vendange, on constate toujours quelques taches d'Oïdium.

Marchés vinicoles et défense du vin. — A cause de la fête nationale qui a duré trois jours cette année, les affaires de la semaine du 14 juillet ont été calmes et presque nulles. Les lendemains de fêtes sont toujours creux.

Malgré la crise et grâce à l'auto et aux auto-cars qui favorisent les déplacements, nous constatons, avec un peu de mélancolie, que les masses sont portées aux réjouissances, aux amusements et aux déplacements fréquents.

A voir les villes, les jours de fêtes, de corridas, de manifestations spontives, musicales ou autres, on dirait que le pays vit dans une prospérité extraordinaire. Cette prospérité factice qui endort n'aura qu'un temps limité. Et le réveil à la réalité sera dur et pénible.

Peu de monde dans les marchés vinicoles qui ont suivi le 14 juillet et presque pas d'affaires traitées.

On attendait avec impatience la publication, au *Journal officiel*, de la consommation taxée pendant le mois de juin, pour la reprise des affaires ; elle est fort importante encore pour le mois de mai et se monte à 4.370.375 hectolitres. C'est plutôt normal, avec l'Exposition coloniale, les déplacements, les séjours dans les villes d'eaux et les travaux de la campagne par les grandes chaleurs.

Les propriétaires viticulteurs détenteurs de vins, qu'on appelle mauvais ven-

deurs, ne veulent pas encore céder au-dessous ou même à 20 fr. le degré. Nous en avons pourtant rencontré certains qui venaient de vendre les *deux dernières* récoltes qu'ils avaient en cave, en acceptant les offres faites, c'est-à-dire au cours moyen. Les négociants acheteurs ont laissé le vin logé en cave. C'est une preuve que la clientèle ne les presse pas et qu'ils ont voulu avoir une réserve.

La soudure se fera ; mais il ne restera pas beaucoup de vin vieux, au moment des vendanges. Il n'y a pas de ventes sur souches. Le commerce offre pourtant 14 francs le degré, mais sans enthousiasme. La propriété hésite à céder à 15 fr. Ce qui retient peut-être, c'est la nouvelle loi sur le statut de la viticulture dont les décrets d'administration publique n'ont pas encore paru. C'est l'article 13 de la loi qui réglemente les ventes sur souches.

Nous avions dit que nous commenterions cette loi, dans le numéro de la Revue de cette semaine ; mais le nouveau statut de la viticulture est tellement critiqué par les viticulteurs eux-mêmes, et par le commerce des vins, que nous attendrons que la fièvre soit passée et que les décrets d'administration publique soient publiés.

L'application de cette loi qui contient tant de restrictions sera assez difficile et permettra quelquefois d'accorder des faveurs, sous la pression des parlementaires influents. Les critiques seront encore plus sévères.

Dans le Midi où les étés sont secs, certains terrains ont besoin d'être irrigués. Aussi la fin de l'article 1er du statut est très critiquée dans le Languedoc et le Roussillon. Les syndicats s'apprêtent à protester. Le Syndicat de la vallée du Tet (Pyrénées-Orientales) a déjà rédigé sa protestation véhémente contre la fin de l'article 1er du statut de la viticulture.

Ils obtiendront certainement, comme d'ailleurs toutes les associations ou les communes qui le demanderont, les autorisations par arrêtés ministériels prévues à l'avant-dernier alinéa du paragraphe 7 de l'article 1er.

Quant au dernier alinéa de cet article 1er qui épouvante les propriétaires de vignes irrigables : « Quand il aura été procédé à l'irrigation dans les conditions définies, la récolte provenant des dites exploitations ne pourra être livrée au commerce *ou* à la consommation, qu'avec la mention : « Vins de vignes irriguées », on en exagère la portée. Le commerce connaît en ce moment les vins provenant de vignes irriguées sans que la mention soit portée. Il continuera à acheter les vins bien constitués qui lui conviendront, si les prix lui conviennent. D'ailleurs, une fois que ces vins seront rentrés dans les chais commerciaux, ils en ressortiront pour être livrés à la consommation, comme les vins ordinaires, puisque la loi ne porte pas que la mention irrigués sera obligatoirement portée sur les vins de consommation. A moins que le viticulteur expédie lui-même au consommateur. Le mot « *ou* », au lieu de « *et* », arrange bien des choses pour le commerce.

L'importance de ce dernier paragraphe de l'article 1er serait bien plus nuisible au récoltant, si au lieu de *ou*, le mot *et* obligeait le commerçant ayant acheté du vin irrigué à livrer ce vin à la clientèle de consommation, avec la mention : « Vin provenant de vignes irriguées ».

D'ailleurs, les dernières lois sur la viticulture ont été appliquées d'une façon élastique à la dernière récolte.

Ainsi les vins au-dessous de 9° qui ne pouvaient pas sortir du département, d'après la loi, ont circulé dans toute la France sans qu'on tracasse les propriétaires de ces vins.

Le *Journal officiel* vient de publier la loi autorisant le coupage des vins français avec les vins étrangers qui entreront à tarif réduit.

Encore une anomalie On met des entraves à la circulation des vins de France et on laisse entrer des vins étrangers. — E. F.

Situation du vignoble tunisien en juin 1931. — Le débourrement s'est produit dans de bonnes conditions et le vignoble n'a nulle part souffert de gelées printanières. La sortie des grappes est plutôt faible, mais la vigne végète jusqu'ici dans de bonnes conditions. Le Mildiou a causé de très bonne heure

quelques dégâts dans un tout petit nombre de vignobles. Son évolution est à l'heure actuelle complètement entravée par le siroco. Dans l'ensemble, les pertes qu'il a causées sont insignifiantes. L'Oïdium par contre se développe de façon inquiétante un peu partout, rendant nécessaires des soufrages répétés. C'est d'ailleurs la maladie la plus commune du vignoble tunisien. Malgré tout, la situation d'ensemble du vignoble reste bonne, mais aucun pronostic de récolte ne peut encore être risqué et le siroco qui souffle actuellement pourrait bien occasionner par places du grillage. — J. C.

L'organisation de la préparation des produits agricoles en vue de leur transport pour l'exportation ou la vente à l'intérieur. — De nombreux agriculteurs s'inquiètent à juste titre, en voyageant à l'étranger, de constater que les débouchés pour nos produits agricoles français tendent de plus en plus à se fermer au profit des produits présentés par nos concurrents.

La baisse de notre exportation devient inquiétante pour notre agriculture si on n'y porte pas remède.

Les statistiques des dernières années présentent des chiffres impressionnants.

Au cours de récents voyages, des Membres des Agriculteurs de France ont pu se rendre compte des motifs pour lesquels les produits exportés par d'autres pays producteurs viennent remplacer les nôtres sur de nombreux marchés de l'étranger.

Nos produits français sont d'une qualité remarquable, mais ils sont handicapés par la préparation à l'expédition et par la présentation pratiquées par d'autres pays.

Cette préparation comprend non seulement l'emballage et la présentation, mais surtout les soins apportés au moment de l'expédition pour permettre à ces denrées périssables de parvenir sur les marchés, même très éloignés, dans les meilleures conditions pour la vente.

L'organisation de cette préparation comporte en outre non seulement le choix d'emballage répondant aux desiderata de la clientèle, mais aussi la nécessité de mettre la marchandise en bon état de supporter le transport en faisant appel aux progrès de l'industrie, notamment par un emploi judicieux du froid dès l'origine du produit ;

A la suite de ces diverses constatations, les représentants des organisations agricoles ont pris l'initiative de demander aux techniciens du froid d'apporter leur concours pour examiner les améliorations à apporter à nos méthodes, afin de permettre à nos producteurs de reprendre leur place sur les marchés étranges en luttant victorieusement contre la concurrence des autres pays producteurs.

Il est certain que notre pays s'est laissé devancer dans l'emploi des nouvelles méthodes que la Science et l'Industrie mettent à la disposition du producteur, notamment en ce qui concerne les applications du froid pour la préparation en vue du transport et de la vente, soit à l'extérieur, soit sur nos marchés intérieurs.

C'est là une des principales causes à laquelle il faut attribuer la baisse de nos exportations, malgré la réputation de nos produits français.

Nous ne saurions nous étendre aujourd'hui sur cette question. Disons cependant que les applications nombreuses du froid à nos volailles, notre beurre, notre lait, nos légumes, nos fruits, etc., telles qu'elles sont couramment utilisées à l'étranger permettraient à nos agriculteurs de tirer de leurs produits un profit supérieur d'autant plus appréciable en raison de la crise actuelle.

Nous croyons savoir qu'au cours de réunions qui viennent d'avoir lieu aux Agriculteurs de France, des représentants de groupements agricoles aidés par des techniciens du froid, ont envisagé la création de petites chambres froides dans des centres agricoles. Celles-ci permettraient aux producteurs environnants de préparer leurs produits avant leur transport en vue d'en maintenir la qualité jusqu'à leur arrivée sur les marchés.

Mais cette question se trouve automatiquement liée à la collaboration étroite

avec les chemins de fer pour assurer, dans les meilleures conditions, l'acheminement des produits vers les centres de consommation. C'est la raison pour laquelle l'Office Central du Rail et de la Route qui a pour mission de rechercher dans son ensemble le perfectionnement de l'équipement rural, suit à l'heure actuelle de très près cette question aussi complexe que d'importance capitale.

Description de quelques variétés de raisinsde table obtenues par hybridation en Hongrie. — *Perle de Csaba* (Semis de Stark d'origine inconnue). Un Chasselas musqué extrêmement précoce qui mûrit en Hongrie, vers la fin de juillet. donc deux à trois semaines avant le Chasselas. Les grappes sont moyennes, une excellente saveur musquée ; les raisins ont une certaine ressemblance avec ceux du Chasselas musqué français. Fructification moyenne, ne millerande jamais et ne pourrit pas. Le cep est fort, les sarments rougeâtres, les feuilles vert-foncé.

Puisqu'elle mûrit ses raisins au moins huit jours avant les variétés les plus précoces comme la Madeleine Angevine, la Madeleine Royale et le Précoce de Malingre, ses fruits sont considérés comme primeurs et on peut les vendre à des prix relativement élevés. Elle est très répandue en Hongrie et dans les pays voisins de la Hongrie.

Raisin de Kossuth : (Semis de Stark d'origine inconnue) mûrit en même temps que la Madeleine Angevine, mais ne millerande pas et est plus fructifère que les Madeleines. Les grappes sont allongées, les grains ronds, grands, juteux et d'un goût très agréable.

Millénaire Hongrois (Hybride de Mathiász ; Queen Victoria white × Raisins de Calabre) Cep fort, feuilles grandes, grappe très grande d'un poids jusqu'à un kilogramme et bien conservable ; les grains sont très grands, ronds, jaunes et de bon goût.

Madame Jean Mathiász : (Hybride de Mathiász) (Chasselas rouge de Foncé × Muscat Ottonel). Le cep est fort, les feuilles moyennes, vert-foncé. Sarments rouge-foncé. La grappe est allongée, moyenne, avec pédoncules rouges, les grains rouge-foncé, aussi grands que ceux du Chasselas, d'une excellente saveur musquée. Mûrit en même temps avec le Chasselas. Un des meilleurs hybrides de Mathiász.

Souvenir à la Reine Elisabeth : (Hybride de Mathiász) (Millénaire hongrois × Duc of Buccleuch). Cep vigoureux avec des sarments forts d'aoûtement précoce. La grappe est grande, allongée, très conservable ; les grains très grands, allongés, croquants, très sucrés et d'une excellente saveur ; 2e époque de maturité. Un des raisins de table les plus recherchés en Hongrie.

Reine des Vignes (Hybride de Souvenir à la Reine Elisabeth × Perle de Csaba). Cep assez fort, sarments bruns-clair, feuilles moyennes luisantes, grappe grande, allongée, ailée ; grains moyens, ovoïdes, jaune-foncé, très sucrés et d'un goût musqué excellent : 1re époque de maturité. Raisin de table très recherché.

Muscat Szauter (Hybride de Mathiász) (Raisins de Calabre × Muscat Candia). Cep assez vigoureux, grappes allongées grandes ; grains grands, un peu ovoïdes, croquants, de très bon goût, finement musqués. Raisin très bien conservable.

Muscat Elisabeth Krasznay (Hybride du Dr Krasznay) (Parc de Versailles × Clairette musquée de Calabre). Cep assez vigoureux, grappes moyennes, grains allongés, jaunes, de très bon goût musqué. 1re époque de maturité.

Bénédiction de Pécs (Hybride du Dr Krasznay) (Bicane × Pearson Golden Queen). Cep vigoureux et très fructifère. Grappe grande, grains grands, jaunes, d'un excellent goût, 2e époque de maturité. Un des meilleurs raisins de table existant, mais jusqu'à présent peu connu.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.600 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 525 à 575 fr. Mâconnais, 475 à 525 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 à 800 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 16 fr. 25 à 17 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 15 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Blancs de blancs, à 16 fr. » Vins pour la distillerie, à » fr. ». Trois-six de marc v., à 1.125 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.250 fr. à ».

MIDI. — *Nîmes* (*20 juillet 1931*). — *Cote officielle :* Vins rouges, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré. Costières, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (*21 juillet*). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de 17 fr. 50 à 18 fr. Blanc de Blanc, de 17 fr. 50 à 81 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 86°, ». Marc 52°, » à » fr. Esprit de marc à 86°, à » fr.

Béziers (*18 juillet*). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 19 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 17 fr. à 18 fr. 50 le degré. Blanc, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Alcools rectifiés 95-97°, 1.340 fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, 10 fr. » à 10 fr. 50.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 19 juillet 1931, 19 fr. » à 20 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*18 juillet 1931*). — 18 fr. » à 18 fr. 50 le degré, selon degré et délai de retiraison (Chambre de commerce).

Carcassonne (*18 juillet*). — Récolte 1930, de 18 fr. 50 à 20 fr. » le degré.

Narbonne (*16 juillet*). — Vins rouges, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 177 fr. » à 179 fr. »; orges, 80 fr. à 86 fr.; escourgeons, 70 fr. à 74 fr.; maïs, 74 fr. » à 78 fr. »; riz, » fr.; seigle, 74 fr. à 78 fr.; sarrasin, 110 fr. à 115 fr.; avoines, 95 fr. » à 107 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 86 fr. 16 à » fr. ». Buenos-Ayres, 46 fr. 80 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 46 fr. à 55 fr. — Recoupettes, de 43 à 50 fr.; remoulages, de 65 à 150 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles région parisienne 70 à 140 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Rosa, de » fr. à » fr.; Sterling, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 130 fr. à 165 fr.; paille d'avoine, de 130 fr. à 165 fr.; paille de seigle, 130 fr. à 165 fr.; luzerne, 225 fr. à 255 fr.; foin, 210 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 105 à 110 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 240 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 232 fr. 50 à 233 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. 50 à 22 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 17 fr. ». — Moutons, 6 fr. » à 42 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 10 fr. 80. — Longe, de 12 fr. » à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 261 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Cassis, de 100 fr. à 160 fr. les 100 kgs. — Framboises, de 450 à 625 fr. les 100 kgs. — Pêches, de 550 à 900 fr. — Prunes, de 240 à 475 fr. — Raisins, de 440 fr. à 575 fr. — Groseilles, de 220 fr. à 310 fr. les 100 kilos. — Abricots, de 450 à 825 fr. — Tomates, de 150 à 225 fr. — Asperges du Midi, 400 à 560 fr. les 100 kgs. — Carottes, 270 à 320 fr. — Laitues du Midi, de 40 à 80 fr. le cent. -- Pois verts, 180 à 275 fr. — Haricots verts de Paris, de 180 à 480 fr. — Artichauts, de 60 à 190 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.